



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GEREBİÇ

Milli Eğitim Bakanlığı

2 kg irmik

1 kg un

1 kg zeytinyağı veya sıvı yağ

250 gr tereyağı veya margarin

½ kg iç ceviz

200 gram şeker

1 tatlı kaşığı gerebiç kokusu

Yeteri kadar sıcak su

Gerebiç kokusu:

Tarçın, karanfil ve zencefil baharatlarından oluşan bir karışım (Aktarlarda hazır olarak satılır)

Tatlının hamuru için 2 kg irmik ile 1 kg un içerisine zeytinyağı, margarin ilave edilerek karıştırılır.

Karıştırma esnasında yeteri kadar sıcak su ilave edilerek iyice yoğrulur. (Yoğurma işlemi çok önemlidir hamurun sertliği bu aşamada tutturulur. Hamur kurabiye hamuru sertliğinde olmalıdır.).

Gerebiç kalıplarına yoğrulmuş hamurdan bir miktar alınır ve tabanına iyice yayılarak içli köfte gibi içinde boşluk oluşturulur.

Kalıptaki hamurun içerisine ceviz, gerebiç kokusu, şeker karışımı yeteri kadar ilave edilir ve hamur ile etrafı kapatılır.

Kalıp içindeki hamurlar tepsi içerisine yerleştirilir.

180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Dayanıklı kuru bir tatlıdır, birkaç ay boyunca dayanabilir.

Ayrıca beyaz köpük helvası ile de servis edilir.

